



かつお



旬が3~5月のかつおを「初鰹（はつがつお）」、二度目の旬を迎える9~11月のかつおを「戻り鰹（もどりがつお）」と呼び、それぞれ異なる味わいです。

初鰹の特徴



- エサを探して北上している最中
- 身がしまっていて脂が少なくあっさりした味わい
- 薬味をたっぷり乗せてポン酢で味わう「タタキ」がおすすめ

• 鰹節の原料



戻り鰹の特徴



- たくさんエサを食べ、産卵のために戻っている最中
- 肥えていて脂が多くこってりとした味わい
- わさびやおろし生姜、おろしにんにくなどと一緒に味わう刺身がおすすめ
- パサつきにくいので加熱料理にも適している